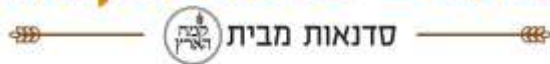


מתחם טחנת הקמח



לחמניות בייגל ללא גלוטן/ ניצן לוינסון שדה

מצרכים:

500 גרם קמח מולינו ירוק

530 מ"ל מים

12 גרם שמרים יבשים

20 גרם סוכר

15 גרם מלח

40 גרם שמן

אופן ההכנה:

מכניסים לקערת מיקסר עם 11 גיטרה את כל חומרי הבצק ולשים למשך 8 דקות על מהירות בינונית עד לקבלת מרקם אחיד ומעט דביק.

מעבירים את הבצק להתפחה של שעה.

לאחר ההתפחה מוציאים את הבצק למשטח מקומח קלות, מחלקים ל-6 חתיכות שוות ויוצרים צורה של בייגל.

את הבייגל טובלים בקערה עם 2 כוסות מים עם 2 כפות סילאן ולאחר מכן מצפים בשומשום ומלח גס.

מתפיחים עוד 20 דקות נוספות ומעבירים לתנור שחומם מראש על 220 מעלות ל-35-25 דקות.

*זמן האפייה עשוי להשתנות בין התנורים השונים

בתיאבון!